BROCARD, PIERRE, CÔTE DES BAR
CHAMPAGNE TRADITION
BRUT - MAGNUM

GESCHMACK

Süße	gering	hoch
Säure	gering	hoch
Körper	schlank	voll
Reife	jugendlich	voll gereift
Intensität	verhalten	ausgeprägt
Mineralität	gering	hoch
Holzeinsatz	kein Holz	sehr viel Holz
Komplexität	gering	hoch
Länge	kurz	sehr lang

AROMEN

Grapefruit
Zitrone
Himbeere
Erdbeere
Aprikose
Weiße Blüte
Brioche
Kreide
Rauch

TYP

zum Aperitif
für Einsteiger
für Fortgeschrittene
Sondergröße - Großformate

LAGERN & SERVIEREN

2024 bis 2033
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner- oder Universalglas

STIL

zugänglich
leicht



WEINBAU

Rebsorten	Chardonnay (5%) Pinot Noir / Spätburgunder (70%) Pinot Blanc / Weißer Burgunder / Pinot Bianco (25%)
Jahrgänge	2020 (70%)
Weinberg	Weinberge mit Portland Kalk und Ton
Anbau	Haut Valeur Environnementale (HVE)

WEINBEREITUNG

Gärung	spontane Gärung
Ausbau	Verzicht auf Filtration und Schönung
Biolog. Säureabbau	durchgeführt
Lagerung	Edelstahltank
Reserveweine	30% aus 2019 und 2018
Dauer Hefelager	24 Monate
Dosage	3 Gramm / Liter
Degorgiert	März 2023

BEWERTUNG

einfach geniessen	90/100
Falstaff	89/100
Wine & Spirits Magazine	94/100

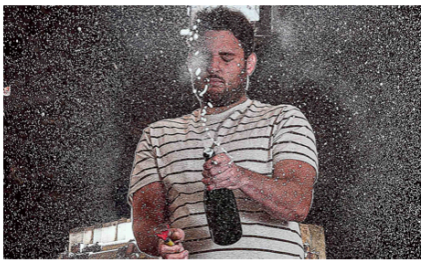
In Celles-sur-Ource an der Côte des Bar, der südlichsten Ecke der Champagne, entsteht der Champagner Tradition von Pierre Brocard. In der Gemeinde, die näher am Burgund als an Reims liegt, und prägen Lehm- und Kalkböden das Bild. Die Cuvée setzt überwiegend auf Pinot Noir, ergänzt durch kleinere Anteile Chardonnay und Pinot Blanc. Der Familienbetrieb geht auf das Jahr 1932 zurück und wird heute von Thibaud Brocard in fünfter Generation geführt. 2012 hat er das Weingut von seinem Vater übernommen und die Champagner seitdem Schritt für Schritt auf ein neues Niveau gehoben.

Die Reben wachsen auf Lagen rund um den Ort, geprägt von Kimmeridge- und Portlandkalk aus dem Jura. Diese Vielfalt nutzt Thibaud bewusst und vinifiziert jeden Weinberg einzeln. Er arbeitet naturnah und nachhaltig, hat einzelne Praktiken aus der Biodynamie übernommen, ohne sich dogmatisch festzulegen. Die Trauben kommen in eine traditionelle Coquard-Presse, der Most vergärt spontan, der Großteil reift im Edelstahl, ein kleiner Anteil im Holzfass. Im Keller wird unter Stickstoff gearbeitet, um den Schwefeleinsatz auf ein Minimum zu beschränken.

In der Nase zeigen sich rote Beeren, reife gelbe Frucht, ein Hauch Brioche und eine feine, fast minzige Frische. Am Gaumen wirkt der Tradition weinig und kraftvoll, getragen vom hohen Pinot-Noir-Anteil, gleichzeitig saftig und straff. Die Mousse ist fein, der Druck präsent, ohne anstrengend zu werden. Im Abgang bleibt eine leise mineralische Spur und ein erfrischender, leicht mentholiger Nachhall. Klassischer Côte-des-Bar-Stil, ehrlich und unprätentiös. Ein Champagner, der zum Aperitif ebenso überzeugt wie zu einem Menü mit Substanz.

CHAMPAGNE PIERRE BROCARD

zugänglich & anspruchsvoll vom überzeugenden Aufsteiger



Die Champagner von Pierre Brocard haben Kraft und Schmelz. Pinot Noir bringt Struktur und Tiefe, Chardonnay und Pinot Blanc sorgen für Frische und reife Frucht. Das Ergebnis sind zugängliche, charakterstarke Champagner mit burgundischer Handschrift. Thibaud Brocard führt seit 2012 das Familienweingut in Celles-sur-Ource in fünfter Generation. Nach fünf Lehrjahren bei renommierten Burgundern hat er die Arbeit seines Vaters Pierre auf ein neues Niveau gehoben. Er arbeitet nachhaltig, aber undogmatisch, verbindet Traditionsbewusstsein mit Experimentierfreude. Bereits seine Einstiegs-Cuvée Tradition Brut bietet ein kaum zu schlagendes Preis-Genuss-Verhältnis.

Die Familie Brocard hat eine lange Geschichte in der Champagne. Georges Brocard gründete 1932 das Champagnerhaus in Celles-sur-Ource und legte damit den Grundstein für eine Winzerdynastie, die heute in fünfter Generation fortbesteht. Als Thibaud Brocard 2012 die Führung des elterlichen Betriebs übernahm, war für ihn eines sofort klar: Er wollte nicht einfach weitermachen wie bisher, sondern die Arbeit seines Vaters Pierre auf eine neue Ebene heben. Zuvor hatte er fünf Jahre bei renommierten Winzern in Burgund verbracht und dort gelernt, was es heißt, kompromisslos an der Qualität zu feilen. Mit 7 Hektar in Celles-sur-Ource, einem der größten Orte der Côte des Bar, und 12 verschiedenen Plots hatte er das Potenzial dafür. Jeder Weinberg wird separat ausgebaut, jeder zeigt einen anderen Charakter.
Auch die Lage des Betriebs ist besonders: Die Côte des Bar, etwa eine Stunde nördlich von Chablis gelegen, war bis zur Französischen Revolution Teil von Burgund und bildet noch heute den Übergang zwischen den beiden Regionen. Diese kulturelle und geologische Verbindung prägt die Philosophie des Hauses. Pinot Noir dominiert in dieser Gegend, ergänzt durch kleinere Flächen mit Chardonnay und Pinot Blanc. Die Grundweine fallen hier etwas üppiger in der Aromatik aus, dafür zurückhaltender in der Säure. Thibaud nutzt diese Eigenheit gezielt und kombiniert die verschiedenen Terroirs seiner Plots, um Champagner mit Tiefe und Zugänglichkeit zu schaffen.

Warum Pierre Brocard?

Thibaud Brocard ist ein Winzer, der genau weiß, was er will und sich dabei von niemandem reinreden lässt. Er arbeitet nachhaltig und aufmerksam, aber nicht dogmatisch. Statt sich blind einer Formel zu verschreiben, entscheidet er von Fall zu Fall, was für seine Weinberge und Champagner am besten funktioniert. Das Ergebnis sind kraftvolle, zugängliche Champagner mit klarem Charakter, die den Geschmack von Celles-sur-Ource mustergültig ins Glas bringen. Gleichzeitig experimentiert er gern und geht mit manchen seiner Champagner und auch seinen Coteaux Champenois-Stillweinen neue Wege. Diese Kombination aus Traditionsbewusstsein und Innovationsfreude macht ihn zu einem der spannendsten Winzer der Region.

Winzer	Thibaud Brocard
Ort	Celles-sur-Ource, Côte des Bar
Weinberg	Haut Valeur Environnementale (HVE)
Keller	moderne pneumatische Presse, spontane Gärung in Edelstahltanks, biologischer Säureabbau wird durchgeführt, Ausbau in Edelstahltanks und wenigen gebrauchten Holzfässern
Größe	7 Hektar, 70.000 Flaschen

Die Champagner

Der **Tradition** ist Thibauds Visitenkarte, sein Fingerabdruck von Celles-sur-Ource. Die überzeugende Cuvée aus Pinot Noir, Chardonnay und Pinot Blanc liegt bis zu 3 Jahre auf der Hefe und wurde vom SZ-Magazin unlängst zum Testsieger gekürt. Wunderbar weich und zugänglich begeistert dieser Champagner Einsteiger wie erfahrene Liebhaber gleichermaßen und bietet ein kaum zu schlagendes Preis-Genuss-Verhältnis.
Bulles de Blancs zeigt die kühle, mineralische Seite des Chardonnay aus Celles-sur-Ource. **Absimilis La Lemblée** ist ein Blanc de Blancs aus der gleichnamigen Einzellage, dessen Name auf die geologische Besonderheit des Terroirs anspielt. **Contrée Noire** ist Thibauds kraftvoller Jahrgangschampagner aus Pinot Noir, in Edelstahl ausgebaut und sehr lange auf der Hefe gereift. **Saignée de la Côte** ist ein Rosé de Saignée mit klarer Struktur und Tiefe. **L'Egarée** verbindet Pinot Noir und Chardonnay zu gleichen Teilen, die Grundweine reifen in gebrauchten Barriques. So entsteht ein kraftvoller und zugleich frischer Champagner mit Tiefgang und Würze, der auch am Tisch überzeugt.

